軽い、だから使いやすい！
熱効率、文句なし！　エコ＆ハッピー♡ クレッシェンド♪

45% off

① クレッシェンド
フライパン 20cm
シール
10枚＋特別価格**1,850**円（税抜）
メーカー希望小売価格 3,400円（税抜）
サイズ：約φ200mm

45% off

② クレッシェンド
フライパン 26cm
シール
10枚＋特別価格**2,280**円（税抜）
メーカー希望小売価格 4,200円（税抜）
サイズ：約φ260mm

45% off

③ クレッシェンド
フライパン(深型)24cm
シール
10枚＋特別価格**2,330**円（税抜）
メーカー希望小売価格 4,300円（税抜）
サイズ：約φ240mm

うれしいレシピ本つき！

使って納得！クレッシェンド

軽くて使いやすい

重たいお鍋やフライパン、出し入れや洗うのが大変で眠ったままになっていませんか?
クレッシェンドはダンゼン軽くて扱いやすい！毎日使いたくなる、料理のたよれるパートナーです。

お手入れ簡単

内面フッ素樹脂加工で、しつこい汚れがつきにくく、洗剤やすすぎ水も少なくすみます。環境に優しく、エコ&節約にも。

時短 省エネ 節約

アルミは鉄やステンレスと比べて熱伝導率に非常に優れています。余熱時間が短く済むから、時短・省エネ・節約に！忙しい時にも嬉しいポイント。

秘密のガラスフタ

蒸気穴がありません!

オススメ Point1
蒸気コントロール
蒸気を程よくコントロールするので、少量の水で野菜などの食材に火が通ります。水に溶けやすい栄養分を逃さずに、食材本来のうま味もしっかり。炊き込みご飯もお手のものです。

※フタは完全密閉ではありません
※ご使用の際は取扱説明をご確認ください。

オススメ Point2
安　全
ガラスフタに蒸気穴を開けると、加工工程でガラスに負担がかかり割れやすくなります。穴を無くすことで割れにくく、より安全なフタにしました。

お料理をさらに美味しく

ガラスフタで調理中も中身が見え、熱効率の良いアルミ素材で、火加減もスムーズ。フッ素樹脂加工で食材が焦げつきにくく、簡単、キレイに仕上がります。

45% off

④ クレッシェンド
片手鍋 16cm
シール
15枚＋特別価格**2,380**円（税抜）
メーカー希望小売価格 4,400円（税抜）
サイズ：約φ160mm　満水容量：1.5L

45% off

⑤ クレッシェンド
片手鍋 18cm
シール
15枚＋特別価格**2,660**円（税抜）
メーカー希望小売価格 4,850円（税抜）
サイズ：約φ180mm　満水容量：2.2L

全商品共通仕様

本体：アルミニウム（内側：フッ素樹脂加工）
底面：ステンレス
ハンドル：フェノール（カラーコーティング加工）
口金：アルミニウム
※片手鍋・両手鍋のみ　ガラスフタ：強化ガラス、ステンレス
中国製

IH100V/200V 対応

50% off

⑥ クレッシェンド
両手鍋 20cm
シール
15枚＋特別価格**2,850**円（税抜）
メーカー希望小売価格 5,750円（税抜）
サイズ：約φ200mm　満水容量：3L

51% off

⑦ クレッシェンド
両手鍋(浅型)24cm
シール
20枚＋特別価格**2,980**円（税抜）
メーカー希望小売価格 6,100円（税抜）
サイズ：約φ240mm　満水容量：2.8L

簡単に果物や
野菜を使った
ジュースや、
ドレッシングが作れ、
そのまま飲めます。

数量限定 300個

⑧ レコルト
ソロブレンダー サンテ（ベージュ） レシピ付き
シール
5枚＋特別価格**2,800**円（税抜）

20% off

メーカー希望小売価格 3,500円（税抜）
サイズ：100×100×H290mm　重量：750g
容量：300ml　定格電圧：100V 50/60Hz　消費電力：125W
素材：カバー/ABS樹脂　ボトル/AS樹脂　本体/ポリプロピレン
カッター/ステンレス（ゴールドトーンチタンコート）　中国製

カップ1杯分なら約60秒で沸騰します。
美味しいお茶が淹れられる
カルキ除去機能付きです。

数量限定 300個

⑨ ラッセルホブス
カフェケトル 0.8L
シール
10枚＋特別価格**6,200**円（税抜）

22% off

メーカー希望小売価格 8,000円（税抜）
サイズ：本体/W255×D130×H200mm　重量：本体/800g
容量：800ml　定格電圧：100V 50/60Hz　消費電力：1250W
素材：本体/ステンレス・ポリプロピレン　取っ手/ポリブチレンテレフタレート
パワーベース/ポリプロピレン　中国製

※表示の価格は税抜価格です。消費税はレジにて精算させていただきます。

※掲載の写真は全てイメージです。※取扱説明書をよくお読みの上ご使用下さい。
※電磁調理器も改良されていますが、旧世代の機器はオールメタル対応ではありません。この点につきましては、ご使用の機種の相談センターにてご確認をお願い致します。